









Утверждаю:  
Директор \_\_\_\_\_ Дорохина Е.Н.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МБОУ СШ №9

7 Июня 2024г.

Приложение №8  
: СанПин 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>							
	-Кофейный напиток с молоком	200			12,00	49,00	414/9
	Каша "Дружба"	200	2,00	3,00	21,00	121,00	2/1
	Батон с маслом сливочным	31	2,00	5,00	13,00	105,00	/1
	<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>	<b>431</b>	<b>4,33</b>	<b>8,50</b>	<b>45,27</b>	<b>274,84</b>	
<b>10 ЧАСОВ</b>							
	Сок	100	1,00		10,00	43,00	1/1
	<b>ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ</b>	<b>100</b>	<b>0,50</b>	<b>0,10</b>	<b>10,10</b>	<b>43,30</b>	
<b>ОБЕД</b>							
	-Салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком	60	1,00	4,00	2,00	44,00	15/9
	Суп гороховый с гренками	200	13,00	8,00	29,00	238,00	19/1
	Запеканка картофельная с отварным мясом	200	14,00	16,00	23,00	287,00	12/3
	-Напиток ягодный из черной смородины	180			9,00	37,00	390/9
	-Хлеб столичный	25	2,00	1,00	14,00	71,00	116/3
	<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>665</b>	<b>30,28</b>	<b>27,94</b>	<b>76,26</b>	<b>677,37</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
	Кефир	200	6,00	6,00	8,00	113,00	420/9
	Пряники	50	3,00	2,00	38,00	183,00	
	<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК</b>	<b>250</b>	<b>8,75</b>	<b>8,75</b>	<b>45,50</b>	<b>295,75</b>	
<b>УЖИН</b>							
	Макаронные изделия с маслом	150		3,00		26,00	6/1
	-Суфле из рыбы	80	15,00	6,00	2,00	121,00	284/9
	Икра кабачковая	40	1,00	3,00	3,00	37,00	3/12
	Чай полусладкий	180			7,00	28,00	6/3
	-Хлеб пшеничный	25	2,00		12,00	59,00	114/3
	-Хлеб столичный	25	2,00	1,00	13,00	65,00	116/3
	<b>ИТОГО ЗА УЖИН</b>	<b>500</b>	<b>19,61</b>	<b>12,27</b>	<b>36,83</b>	<b>336,05</b>	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1946</b>	<b>63,00</b>	<b>58,00</b>	<b>214,00</b>	<b>1627,00</b>	